₀ DE 3226938 C2

(5) Int. Cl. 3: H 05 B 6/68



DEUTSCHES PATENTAMT ② Aktenzeichen:

P 32 26 938.2-34

Anmeldetag:

19. 7.82 14. 4.83

Offenlegungstag: Veröffentlichungstag

der Patenterteilung:

26. 4.84

DE 3226938 C2

Innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung der Erteilung kann Einspruch erhoben werden

30 Unionsprioritāt: 22 33 37

21.07.81 JP P56-114671 11.11.81 JP P56-181662 27.07.81 JP P56-117278

(73) Patentinhaber:

Sharp K.K., Osaka, JP

(74) Vertreter:

ter Meer, N., Dipl.-Chem. Dr.rer.nat.; Müller, F., Dipl.-Ing., 8000 München; Steinmeister, H., Dipl.-Ing., Pat.-Anw., 4800 Bielefeld

(7) Erfinder:

Tanabe, Takeshi, Higashiosaka, Osaka, JP

(56) Im Prüfungsverfahren entgegengehaltene Druckschriften nach § 44 PatG:

> DE-OS 12 24 853 29 35 862 DE-OS GB 20 45 469 40 97 707 US EΡ 24 798

Mikrowellen-Kochgerät

Patentansprüche:

- 1. Mikrowellen-Kochgerät mit
- einem Mikrowellengenerator (9),
- einer Wärmekammer (4),
- einem ersten Sensor (7) und einem zweiten Sensor (8) zum Überwachen unterschiedlicher variabler Größen in der Atmosphäre der Wärmekammer (4), welche Sensoren entsprechende Ausgangsspannungen (VG: VT) abgeben, und
- einer Steuerschaltung (15 bis 24) mit
- einer Entscheidungseinrichtung (15), die zu zwei vorgegebenen Zeitpunkten (T_1, T_2) die jeveilige Ausgangsspannung (V_{G1}, V_{G2}) vom ersten Sensor ermittelt, aus diesen Werten den Quotienten (V_{GI}/V_{GI}) bildet, den berechneten Wert mit in einem Speicher (ROM) gespeicherten Werten vergleicht und bei Übereinstimmung diejenige Speise als vorliegend bestimmt, der der ermittelte Wert zugeordnet ist,

dadurch gekennzeichnet, daß

- eine Grillheizung (10) vorhanden ist und
- die Entscheidungseinrichtung (15) weiterhin so 25 ausgebildet ist, daß sie zu vorgegebenen Zeitpunkten (T_1, T_2) die jeweilige Ausgangsspannung (V_{T1}, V_{T2}) vom zweiten Sensor (8) ermittelt, aus diesen Werten den Quotienten (V_{T2}/V_{T1}) bildet, den berechneten Wert mit in einem Speicher (ROM) gespeicherten Werten

vergleicht und abhängig vom Vergleich die Einschaltdauer der Grillheizung sestlegt.

2. Kochgerät nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der erste Sensor ein Gassensor (7) und der zweite Sensor ein Temperatursensor (8) ist; und daß die beiden Sensoren (7 und 8) in dem Bereich eines Luftauslasses (6) der Wärmekammer (4) angeordinet sind.

3. Kochgerät nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß als Bedienungselemente ein sämtlichen Erwärmungsvorgängen zugeordneter Kochschalter (3) und ein Schalter (2) zum Anwählen der Aktiviereinrichtung (17...) für den Mikrowellengenerator

vorhanden sind.

4. Kochgerät nach Anspruch 2 oder 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Entscheidungseinrichtung durch einen Mikrocomputer (15) gebildet ist, welcher das Erwärmungsschlußsignal in Abhängigkeit von den beiden Sensoren (7, 8) von einem in dem Mikrocomputer gespeicherten Programm und von Soll-Werten für die Sensor-Ausgangsspannungen erzeugt und an ale Aktiviereinrichtung für den Mikrowellengenerator (9) abgibt.

5. Kochgerät nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Mikrocomputer terner aus zeitlichen Änderungen der Ausgangsspannung des Temperatursensors (8) einen Kompensationswert (U) festlegt, welcher bestimmend ist für die Dauer einer nach einer Mikrowellenerwärmung erfolgenden Grill-Beheizung.

Die Erfindung betrifft ein Mikrowellen-Kochgerät gemäß dem Oberbegriff des Hauptanspruches.

Ein solches Mikrowellen-Kochgerät ist in der nicht vorveröffentlichten DE-OS 32 24 853 vorgeschlagen. Die- 40 sind aber nicht in der Lage, die Art der Speise festzuleses Gerät ist in der Lage, die Art einer in seine Wärmekammer eingeführten Speise automatisch zu bestimmen. Das Gerät verfügt jedoch über keine Möglichkeit, das Kochprogramm an unterschiedlich große Mengen der eingeführten Speise anzupassen.

Aus der GB-PA 20 45 469 ist ein Mikrowellen-Küchengerät bekannt, das einen Mikrowellengenerator, einen Grillofen, einen Gassensor und einen Temperatursensor aufweist. An dem Gerät wird das Kochprogramm über Tasten eingegeben, wodurch Grenzwerte für den Gassensor und den Temperatursensor festgelegt sind. Ist der Grenzwert für den Gassensor erreicht, wird der Mikrowellengenerator abgeschaltet. Ist der Grenzwert für den Temperatursensor erreicht, wird der Grillofen abgeschaltet. Das Gerät verfügt also über keine Möglichkeit, die Art und die Menge der eingegebenen Speise zu bestimmen.

Es sind welterhin Gerate bekannt, die nur über einen Mikrowellengenerator, also keinen Grill, verfügen, die die Menge einer eingegebenen Speise, jedoch nur in Verbindung mit anderen Größen, leststellen können. Dazu verlügen Geräte, wie sie in der US-PS 40 97 707 oder der EP-PA 24 798 beschrieben sind, über einen Gassensor Aus der Zeitdauer, bis der Gassensor nach dem Einschalten des Mikrowellengenerators oder nach einem kurz 65 eine bestimmte Dauer abgezogen wird nach dem Einschalten liegenden ersten Zeitpunkt einen starken Feuchtigkeitsanstieg ermittelt, wird auf die Gesamtheizdauer geschlossen, bis der Mikrowellengene-

rator abzuschalten ist. Die Zeitdauer bis zum Erreichen dieses Feuchtigkeitsanstieges hängt mit von der Menge der aufzuwärmenden Speise ab. Diese bekannten Geräte gen, und sie vermögen das Kochverfahren nicht durch eine zusätzliche Grillheizung zu varileren.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Kochgerät der eingangs genannten Art so auszubilden, daß 45 mit ihm auch die Menge einer eingeführten Speise berechnet und damit die Kochdauer festgelegt werden kann.

Die erfindungsgemäße Lösung ist im Hauptanspruch Vorteilhafte Ausgestaltungen sind gekennzeichnet. Gegenstand von Unteransprüchen.

Das erfindungsgemäße Mikrowellen-Kochgerät zeichnet sich durch eine Entscheidungseinrichtung aus, die aus dem Anstieg einer von einem Sensor ermittelten Größe auf die Menge der vorliegenden Speise schließt. Die gemessene Größe ist vorzugsweise die Temperatur. Aus dem Anstieg, berechnet aus dem Quotienten des Sensormeßwertes zu zwel vorgegebenen Zeitpunkten, wird durch Vergleich mit gespeicherten Werten die Menge der vorllegenden Speise bestimmt, und abhängig von der Menge wird die Einschaltdauer des Grillofens festgelegt. Dies geschieht vorzugsweise dadurch, daß von einer Standardzeit für eine Standardmenge entweder bei Vorliegen einer größeren Menge eine bestimmte Dauer hinzugezählt oder bei Vorliegen einer geringeren Menge

Die Erfindung und vorteilhafte Einzelheiten werden nachstehend unter Bezug auf eine Zeichnung in beispielsweiser Ausführungsform näher erläutert. Es zeigt

Fig. 1 eine grafische Kurvendarstellung zur Erläuterung des erfindungsgemäßen Prinzips der Bestimmung unterschiedlicher Speisen.

Fig. 2 und 3 grafische Kurvendarstellungen zur Abhängigkeit der Klemmenspannung eines Temperatursensors in dem Gerät,

Fig. 4 und 5 je eine Front- und Schnittansicht eines Ausführungsbeispiels des erfindungsgemäßen Mikr wellen-Küchengerätes,

rungsbeispiel von Fig. 4 und 5,

Fig. 7 und 8 Funktionsdiagramme zur Arbeitsweise des erfindungsgemäßen Küchengerätes, und

Fig. 9 ein Flußdiagramm zur Arbeitsweise des erfindungsgemäßen kombinierten Küchengerätes.

Zunächst wird in Verbindung mit Fig. I das Prinzip der erlindungsgemäßen automatischen Steuerung der Speisenzubereitung erläutert. Je nach Art der in dem Küchengerät enthaltenen Speise ergibt sich ein für die jeweilige Speise typisches Verhältnis zwischen den zu 20 einem ersten Zeitpunkt T_1 (z. B. 30s) und den zu einem zweiten Zeitpunkt T2 (z. B. 40s) nach Helzbeginn vorhandenen Werten der Klemmenspannung I'g eines Gassensors. Dieses Verhältnis V_{T2} zu V_{T1} beträgt weniger als 0,9 für warmen »Sake«, 0,9 bis 0,95 für Beigaben oder Reis- 25 bzw. Schüsselgerichte und 0,95 bis 1,0 für in Folie verpackte Fertiggerichte oder dergleichen. Folglich kann aus der Größe des Verhältnisses V_{T2}/V_{T1} die Art der Speise ermittelt und der richtige Endwert $V_{HS},\ V_{DS}$ oder V_{SS} für den

Da hierbei aber das Gewicht bzw. die Menge der zu erwärmenden Speise unberücksichtigt bleibt, genügen die so ermittelten Endwerte V_{HS} , V_{DS} oder V_{SS} noch nicht zur Bestimmung der idealen Kochbedingungen, denn auch 35 bei gleicher Speisenart erfordern unterschiedliche Gewichte unterschiedliche Heizenergie-Mengen.

Die Mengenbestimmung erfolgt erfindungsgemäß in Verbindung mit einem Temperatursensor in Form eines Thermistors 8, der neben dem Gassensor 7 hinter einem Luftauslaß 6 der Wärmekammer 4 des in Fig. 4 und 5 dargestellten erfindungsgemäßen Küchengerätes angeordnet ist. Wie in Fig. 2 dargesteilt ist, fällt die Klemmenspannung V_T des Thermistors 8 im Verlauf der Erwärmungszeit mit zunehmender Abzuglust ohne Rücksicht auf die Speisenart oder eine Hülle um die Speise im weser-tlichen linear ab. Der Neigungswinkel der Temperaturgerade wird bei zunehmendem Gewicht, wie hier für 100 g, 200 g, 400 g, und 600 g dargestellt, Hacher

Die Erwärmungszeit hängt im wesentlichen von der Art und nur unwesentlich vom Gewicht der Speisen ab. sollte bei großen Gewichts- bzw. Mengenunterschleden jedoch angepaßt werden. Auch Schwankungen der Netzspannung beeinflussen das Kochergebnis und werden von dem Gerät folglich beräcksichtigt. Gegrillte Makrele ist gewöhnlich nach 8 min, und eine Bratkruste nach 12 min lertig. In Fig. 3 ist die Abhängigkeit der Thermistor-Klemmenspannung V_T von der Netzspannung bei gleichem Speisengewicht dargestellt.

Das in Fig. 4 und 5 dargestellte Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen Mikrowellen-Küchengerates enthält auf seiner Bedlenungstafel 1 lediglich zwei Tasten 2 und 3 für die Funktionen »Automatisch Erwärmen« (Taste 2) and »Kochen« (Taste 3), die auch, falls gewurscht, zu einer einzigen Doppellunktionstaste kombiniert werden können. In eine Warmekammer 4, in welcher sich auf einer Platte die zu erwärmende bzw. zu

kochende Speise befindet, wird von einem Magnetron 9 erzeugte Mikrowellenstrahlung abgegeben. Von einem Gebläse 5 durch Öffnungen auf der einen Seite in die Wärmekammer 4 geblasene Luft verläßt die Wärmekammer gegenüber durch einen Lustauslaß 6 und passiert einen dahinterliegenden Gassensor 7, dessen Widerstand sich abhängig von der Zusammensetzung der von der Speise abgegebenen Gase ändert, und einen Thermistor 8, dessen Widerstandswert sich temperaturabhängig mit Fig. 6 ein schematisches Schaltbild zu dem Ausfüh- 10 dem Fortschreiten des Erwärmungs- bzw. Kochprozesses verändert. In der durch das Gebiäse 5 belüfteten Wärmekammer 4 belindet sich ferner eine Infrarotheizung 10 zum Grillen.

Wie dem Schaltbild in Fig. 6 zu dem erfindungsgemä-15 Ben Ausführungsbeispiel eines Mikrowellenherdes mit Grilleinrichtung zu entnehmen ist, sind der Gassensor 7 und der Thermistor 8 jeweils über einen Lastwiderstand an eine Gleichspannungsquelle 11 angeschlossen und geben jeweils über einen nachgeschalteten Analog/Digitalwandler 12 bzw. 13 und eine gemeinsame Schnittstelleneinheit 14 die gasambezogene Meßspannung V_G bzw. die temperaturabhängige Meßspannung V_T an einen Mikrocomputer 15 ab, der im vorliegenden Fall einen ROM (Festwertspeicher), einen RAM (Speicher mit freiem Zugriff), eine Zentraleinheit CPU und einen Taktgenerator CLOCK zum Arbeiten mit sowie zum Speichern von Programmen, die inhaltlich in Verbindung mit Fig. 9 weiter unten erläutert sind, und dergleichen umfaßt. Der Mikrocomputer 15 erhält Tastensignale von die Beendigung des Erwärmungsvorgangs bestimmt wer- 30 der Bedienungstafel 1 über die Schnittstelleneinheit 14. Durch entsprechende Steuersignale werden aus einer Wechselstromquelle 16 über einen Türschafter 19 entweder das Magnetron 9 über einen Boostertransformator 20 gespeist, wenn durch Ansteuerung eines Tastrelais 17 Kontakte 18 geschlossen sind, oder die Infrarotheizung 10 für das Grillen mit Strom versorgt, wenn die Kontakte 24 eines Grill-Relais 23 geschlossen sind. Die von der Schnittstelleneinheit CPU kommenden Steuersignale werden jeweils durch einen Transistor 21 bzw. 25 verstärkt an das betreffende Relais 17 bzw. 23 abgegeben.

Nachstehend wird in Verbindung mit den Fig. 7, 8 und 9 ein Beispiel eines Betriebsablaufs in dem oben erläuterten Ausführungsbeispie' der Erfindung beschrieben. Die Zentraleinheit CPU veranlaßt nach Zugang der durch entsprechende Betätigung der Automatiktaste 2 und Kochtaste 3 ausgelösten Tastensignale die Erwärmung der in der Wärmekammer 4 befindlichen Speise durch Aktivierung des Magnetron 9 über das Tastrelais 17. Danach werden jeweils zum Zeitpunkt T_1 und T_2 nach Erwärmungsbeginn die zu diesen Zeitpunkten vorhandenen Augenblickswerte V_{T1} und V_{T2} der Gassensor-Meßspannung V_G in dem RAM gespeichert. Die Zentraleinheit CPU berechnet in einem Rechnerteil 1/12/1/71. erkennt aus dem Ergebnis die Art der in der Wärmekammer befindlichen Speise und legt nach dieser Erkenntnis die Sollwerte $V_{HS}, V_{O\Sigma}$ bzw. V_{SS} und in Verbindung damit die jeweils optimale Erwärmungs- bzw. Kochtemperatur für die in der Zubereitung befindliche Speise fest.

Ferner werden im Zusammenhang mit V_{T1} und V_{T2} die Meßergebnisse C_{T1} und C_{T2} in den RAM übertragen. Die Zentraleinheit CPU erkennt aus der Größe der Differenz $(C_{i,j} - C_{Ti})^{j}$ das Gewicht der Speise: 1st sie größer als 5. sind etwa 150 g oder weniger in der Wärmekammer; liegt sie zwischen 5 und 3, ist ein Gewicht von 150 g bis 400 g vorhanden, und eine Differenz unter 3 bedeutet 400 g oder mehr.

Der Verlauf der Gassensor-Klemmenspannung V_G und der Thermistor-Klemmenspannung I, von Anlang bis Ende der Mikrowellenerwärmung ist in Fig. 7 dargestellt.

In dem Bereich 0,95 bis 1,0 des Verhältnisses V_{72}/V_{71} wird der Endwert V_{05} gewählt, und aus der Spannungsdifferenz $C_{72}-C_{71}$ (oder ersatzweise direkt aus der Differenz $V_{71}-V_{72}$) an den Klemmen des Thermistors 8 wird ein Kompensationswert U in bezug auf die Grill-Heizzeit lestgelegt:

$$\begin{array}{lll} U = + \; 2 \; \min & \; \text{für} \; C_{72} - C_{71} < \; 3; \\ U = \; \; 0 & \; \text{für} \; C_{72} - C_{71} = \; 3 \; \text{bis} \; 5; \\ U = - \; 2 \; \min & \; \text{für} \; C_{72} - C_{71} > \; 5. \end{array}$$

Der Mikrocomputer bestimmt, wie oben erläutert, aus dem Verhalten der Klemmenspannung $V_{\rm G}$ des Gassensors die Art der erwärmten Speisen und beendet die 15 Erwärmung, wenn der festgelegte Endwert $V_{\rm HS}$. $V_{\rm DS}$ oder

 V_{SS} erreicht worden ist, durch Abgabe eines Abschaltbetehls für die Mikrowellenerzeugung.

Auf der Grundlage des Verhältnisses V_{T2}/V_{T1} oder anderer Daten wird bei Bedarf eine normale Grillheitzeit T_{SH} . T_{DH} oder T_{HH} bestimmt und die Infrarotheitzung 10 für die Dauer der normalen Grillzeit + Kompensationswert U aktiviert. Die Zentraleinheit CPU überwacht die Grillzeit in Verbindung mit einem internen oder externen Zähler.

Die Entlüftung der Wärmekammer 4 kann nach dem Grillvorgang für einen gegebenen Zeitraum gesperrt werden, um die vorhandene Restwärme zu halten und für eine folgende Spelsenerwärmung ausnutzen zu können. Danach wird die Entlüftung für eine gewünschte Ventitation der Wärmekammer wieder geöffnet.

Hierzu 4 Blatt Zeichnungen

Nummer:

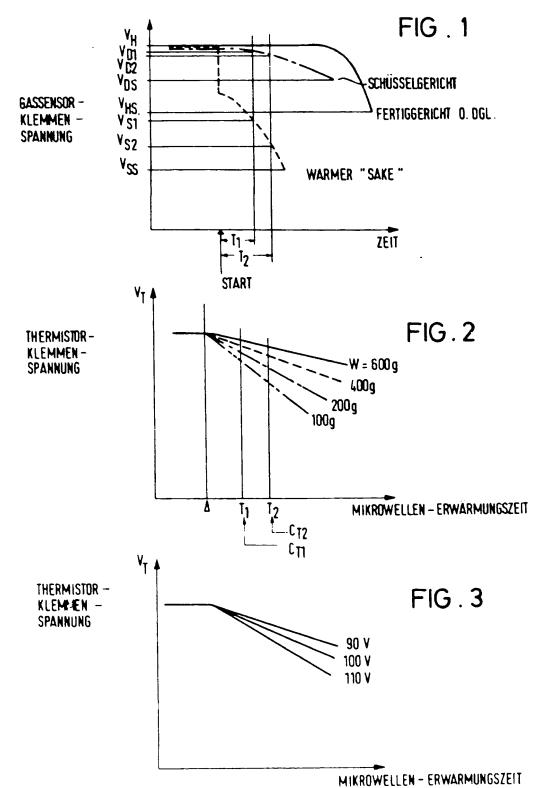
32 26 938

Int. Cl.3:

H 05 B 6/68

Veröffentlichungstag: 26. April 1984

THE REPORT OF THE PARTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF T



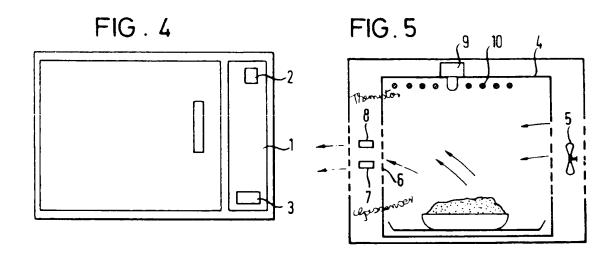
Nummer:

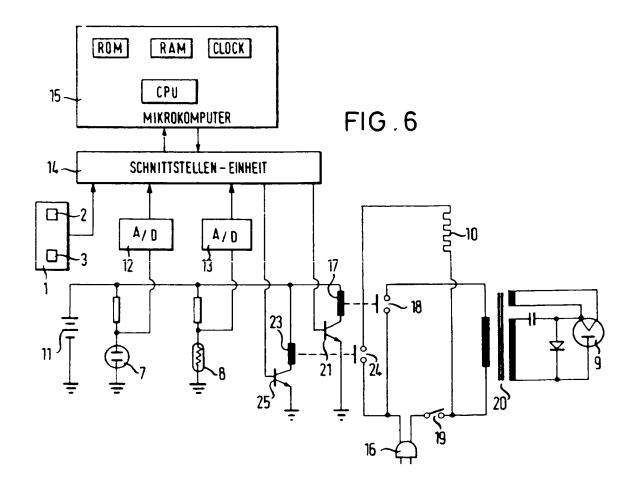
32 26 938

Int. Cl.3:

H 05 B 6/68

Veröffentlichungstag: 26. April 1984





Nummer:

32 26 938

Int. Cl.3:

H 05 B 6/68

Veröffentlichungstag: 26. April 1984

FIG . 7

GASSENSOR-KLEMMEN-**SPANNUNG**

THERMISTOR -KLEMMEN -SPANNUNG

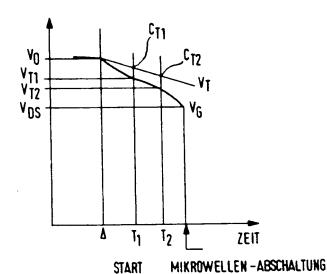
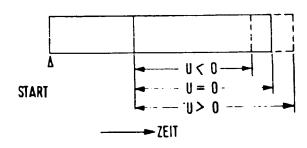


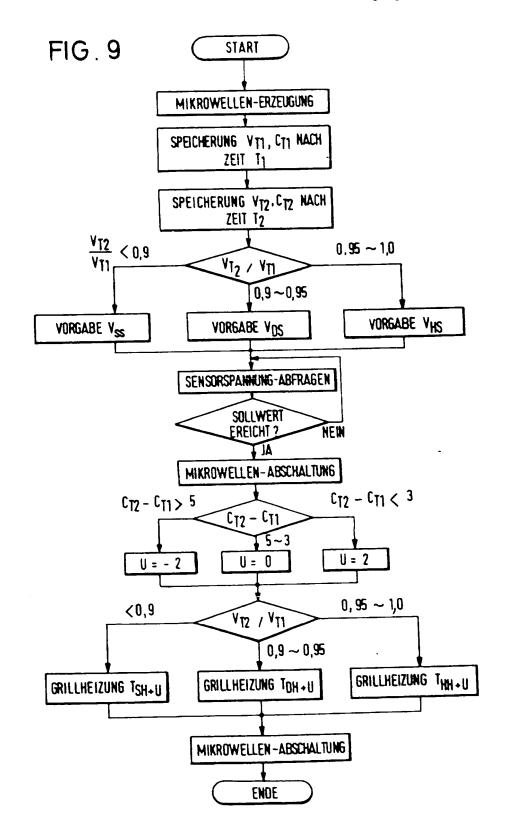
FIG . 8



(vummer: Int. Cl.3:

32 40 33**5** H 05 B 6/68

Veröffentlichungstag: 26. April 1984



```
9/9/1
```

DIALOG(R) File 351: Derwent WPI

(c) 2003 Thomson Derwent. All rts. reserv.

003584214

WPI Acc No: 1983-D2411K/198310

XRPX Acc No: N83-042366

Combined microwave oven and grill with microprocessor control - uses moisture and temp. detector to supply data controlling microwave and griller cooking regimes

Patent Assignee: SHARP KK (SHAF)

Inventor: TANABE T

Number of Countries: 007 Number of Patents: 009

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Ap	plicat No	Kind	Date	Week	
FR 2510239	Α	19830128					198310	В
JP 58016128	А	19830129					198310	_
AU 8286239	А	19830127					198311	
GB 2105876	A	19830330	GB	8220979	А	19820720	198313	
DE 3226938	A	19830414	DE	3226938	А	19820719	198316	
DE 3226938	C	19840426					198418	
US 4481394	A	19841106	US	82398548	A	19820715	198447	
CA 1190604	A	19850716					198533	
GB 2105876	В	19851009					198541	

Priority Applications (No Type Date): JP 81181662 A 19811111; JP 81114671 A 19810721; JP 81117278 A 19810727

Patent Details:

Patent No Kind Lan Pg Main IPC Filing Notes

FR 2510239 A 12

Abstract (Basic): FR 2510239 A

Two detectors (7,8) are provided, one to measure the moisture level in the cooker atmosphere and the other the temp. of the ambient atmosphere. The data is accepted and processed by a microprocessor (15). The detectors give analogue electrical signals which are related to the type of food being processed by the microprocessor program in order to regulate the power and duration of microwave (9) and grill (10) cooking regimes.

The type of food being cooked is detected by the rate of variation of the signal from the moisture content detector (7), which is paced in the oven air outlet. The microprocessor is associated to a ROM in which preset cooking programmes are stored. The arrangement causes the cooking by the grill to be controlled as a function of time, as opposed to a function of weight, as is the procedure for microwave cooking.

Title Terms: COMBINATION; MICROWAVE; OVEN; GRILL; MICROPROCESSOR; CONTROL; MOIST; TEMPERATURE; DETECT; SUPPLY; DATA; CONTROL; MICROWAVE; GRILL; COOK; REGIME

Derwent Class: Q74; X27

International Patent Class (Additional): F24C-007/08; H05B-006/68;

H05B-011/00

File Segment: EPI; EngPI

Manual Codes (EPI/S-X): X27-C01; X27-C09